



Ficha Técnica do Produto



Frigorífico Vale do Sapucaí Ltda

Avenida Wagner Lemos Machado, 1100 - Bairro Açude - Itajubá MG - Cep 37.504-326 Tel. (35) 3629-7400 CNPJ 01.702.122/0001-92 I.E. 324.386.933.0005-6

IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO

Ficha Técnica: 0647

Nome do produto: Carne resfriada de bovino sem osso **Código:** 20010
Nome comercial: POLLO GANSO - LAGARTO **Destino:** Mercado externo

REVISÃO: 02 (CHILE)
DATA: Dezembro 2023

DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Obtido do lagarto com gordura e com pele pela remoção da gordura de cobertura.

ESPECIFICAÇÕES DO PRODUTO

1. Composto por: Lagarto.
2. Remover todas as anomalias como: excesso de sebo, gânglios, coágulos sanguíneos, nervo cervical, linfonodos, cartilagens e etc.
3. Sem cortes operacionais.
4. Cor vermelha característica.
5. Peso: Livre.
6. pH: Controlado na carcaça no máximo 5,80.

FOTOS ILUSTRATIVAS DO PRODUTO



PADRÃO MICROBIOLÓGICO

Salmonella sp: Ausência/25 g
Listeria monocytogenes: Ausência 25/g
Contagem padrão de microrganismo mesófilos aeróbios estritos e facultativos: 1×10^5 UFC
Contagem de Staphylococcus aureus: 5×10^3 UFC

NMP Coliformes termotolerantes: NMP 0,1g

ESPECIFICAÇÃO DAS EMBALAGENS

1. As peças deverão ser embaladas em embalagem plastica termo encolhíveis com dimensões 26x55 cm (Cód. 51796).
2. A etiqueta primária branca 86x165mm, especifica para o Chile. Deverá ser centralizada na peça (Cód. 66624).
3. Utilizar para impressão da etiqueta interna o Ribon misto verde com as dimensões n° 110x300mm (Cód. 70466).
4. As informações das etiquetas interna e testeira, devem ser preenchidas conforme produção do dia. O mesmo se aplica às informações do importador para preenchimento do Sticker.
5. Embalagem secundária: a tampa de papelão a ser utilizada é de cor Branca, modelo automática da marca FRIVASA, com as dimensões 580x375x155mm (Cód. 70637).
6. Embalagem secundária: o fundo de papelão a ser utilizado é de cor parda, modelo automática com dimensões 560x357x160mm (Cód. 66483).
7. Quantidade por caixa de 12 á 14 unidades.
8. Colar na caixa a etiqueta secundária - Testeira (cód. 58198).

FOTOS ILUSTRATIVAS DAS EMBALAGENS

Embalagem primária



Embalagem secundária



9. Utilizar para impressão da etiqueta interna o Ribon misto verde com as dimensões n° 110x300mm (Cód. 70466).

10. Colar junto as etiquetas testeiras, uma etiqueta adesiva do importador com dimensão de 100x50mm (Cód. 65963)

11. Colar junto a testeira da caixa, uma etiqueta adesiva específica para o Chile, semelhante primária com as dimensões de 86x162mm (Cód. 66625).

12. Forro: Embalagem plástica com dimensões 98x65x0,0025cm (Cód. 71233).

13. Lacre: Sim. 2(um de cada lado) própria para o Chile com as dimensões 78x138mm (Cód. 70245).

14. Separadores: Sim, cinta divisória com dimensão 1580x155mm (Cód. 71502).

15. Conservar de 0°C a 2°C.

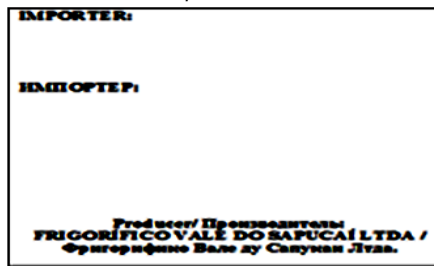
16. Validade deverá ser de 3 meses.

17. Código DIPOA: 0337/1883.

18. Rastreabilidade:
 1. Número do SIF: **1883**
 2. Data do Abate: **(Dia/Mês/Ano)**
 3. Número do lote: **00**
 4. Sexo dos animais: **M ou F**
 5. Idade dos animais: **0**



Etiqueta Stickers



Etiqueta lacre



Etiqueta interna e testeira

FRIGORIFICO VALE DO SAPUCAÍ LTDA ABATEDOURO FRIGORIFICO AVENIDA WAGNER LEMOS MACHADO, 1100 BAIRRO AÇUDE - CEP 37504-326 ITAJUBÁ - MG - BRASIL CNPJ 01.702.122/0001-92 - TEL.: +55 (35) 3629-7400		7 899721 517507																																					
CARNE DE VACUNO ENFRIADA SIN HUESO POLLO GANSO <input type="checkbox"/> CARNE RESFRIADA DE BOVINO SEM OSSO LAGARTO <input checked="" type="checkbox"/>		INFORMACION NUTRICIONAL PRODUCTO PORCION: 1 TRAZO (180 G) PORCIONES POR KILÓV: 42 APROX (SE DE VANIAJ CON EL PESO NETO)																																					
FECHA DE BENEFICIO: DATA ABATE:		<table border="1"> <thead> <tr> <th>CANTIDADE POR PORCION</th> <th>100 G</th> <th>1 PORCION</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Energia (Kcal)</td> <td>135Kcal(563J)</td> <td>135,00</td> </tr> <tr> <td>Proteína (g)</td> <td>21,00</td> <td>21,00</td> </tr> <tr> <td>Graxas Total (g)</td> <td>05,20</td> <td>05,20</td> </tr> <tr> <td>Glúcose Total (g)</td> <td>02,30</td> <td>02,30</td> </tr> <tr> <td>Ácido Aminoácido (g)</td> <td>02,30</td> <td>02,30</td> </tr> <tr> <td>Ácido Fósfórico (g)</td> <td>00,10</td> <td>00,10</td> </tr> <tr> <td>Ácido Oxálico (g)</td> <td>00,00</td> <td>00,00</td> </tr> <tr> <td>Ácido Sulfúrico (g)</td> <td>00,00</td> <td>00,00</td> </tr> <tr> <td>Ácido Clorídrico (g)</td> <td>00,00</td> <td>00,00</td> </tr> <tr> <td>Ácido Nítrico (g)</td> <td>00,00</td> <td>00,00</td> </tr> <tr> <td>Ácido Cítrico (g)</td> <td>00,00</td> <td>00,00</td> </tr> </tbody> </table>		CANTIDADE POR PORCION	100 G	1 PORCION	Energia (Kcal)	135Kcal(563J)	135,00	Proteína (g)	21,00	21,00	Graxas Total (g)	05,20	05,20	Glúcose Total (g)	02,30	02,30	Ácido Aminoácido (g)	02,30	02,30	Ácido Fósfórico (g)	00,10	00,10	Ácido Oxálico (g)	00,00	00,00	Ácido Sulfúrico (g)	00,00	00,00	Ácido Clorídrico (g)	00,00	00,00	Ácido Nítrico (g)	00,00	00,00	Ácido Cítrico (g)	00,00	00,00
CANTIDADE POR PORCION	100 G	1 PORCION																																					
Energia (Kcal)	135Kcal(563J)	135,00																																					
Proteína (g)	21,00	21,00																																					
Graxas Total (g)	05,20	05,20																																					
Glúcose Total (g)	02,30	02,30																																					
Ácido Aminoácido (g)	02,30	02,30																																					
Ácido Fósfórico (g)	00,10	00,10																																					
Ácido Oxálico (g)	00,00	00,00																																					
Ácido Sulfúrico (g)	00,00	00,00																																					
Ácido Clorídrico (g)	00,00	00,00																																					
Ácido Nítrico (g)	00,00	00,00																																					
Ácido Cítrico (g)	00,00	00,00																																					
FECHA DE PRODUCCION: DATA DE PRODUCAO:		CONSUMIR COCIDO UNA VEZ ABIERTO MANTENER REFRIGERADO																																					
FECHA DE VENCIMIENTO: DATA DE VALIDADE:																																							
LOTE NUMERO: RASTREABILIDADE:		INDUSTRIA BRASILEIRA / LA INDUSTRIA BRASILENA																																					
MANTENER ENFRIADO: 0°C a 2°C MANTENHA RESFRIADO: 0°C a 2°C REGISTRO NO MINISTERIO DA AGRICULTURA SIF / DIPOA SOB N° 0337/1883																																							

Etiqueta testeira

POLLO GANSO / LAGARTO			
CARNE DE VACUNO ENFRIADA SIN HUESO / CARNE RESF. BOV S/OSSO			
Fecha Produccion/Date Producao:	Fecha de Vencio/Date Validade:	Cantidade/Lote:	Mucho/Lote: Cod. Producto/Cod. Produto: 20010
Temperatura/Temperatura: Mantener Solido: 1°C a 2°C Mantener Resfria: 1°C a 2°C	Tara:	Peso Bruto/Peso Bruto:	
Lote Numero/Rastreabilidade:	Peso Neto/Peso Liquido:		
FRIGORIFICO VALE DO SAPUCAÍ LTDA CNPJ: 01.702.122/0001-92 - IE: 324.386.933.00-56 Av. Wagner Lemos Machado, 1100 Açude - Itajubá - MG www.frivasa.com.br			
CATEGORIA: V			
NO CONTIENE GLUTEN/NAO CONTEM GLUTEN			
Registro no Ministério da Agricultura SIF / DIPOA Sob Nr:		Func.:	
FRIVASA		FRIGORIFICO VALE DO SAPUCAÍ LTDA	

CÓPIA ELETRÔNICA
 ESTE DOCUMENTO QUANDO IMPRESSO TORNA-SE CÓPIA NÃO CONTROLADA

ELABORADO POR

REVISADO POR

APROVADO POR

Robson Silva
 Pesquisa e Desenvolvimento

Carlos Eduardo Ferro Junior
 Gerente do Controle de Qualidade

Saulo Barros Germiniani
 Diretor Comercial